DISSERTATIO
INAUGURALIS MEDICO-DIAETETICA
DE
NUTRIMENTIS
ET
POTULENTIS,

QUAM
CONSENSU ET AUCTORITATE
MAGNIFICI D.
PRAESIDIS ET DIRECTORIS,
SPECTABILIS
DOMINI DECANI
NEC NON
CELEBERRIMORUM D. D.
PROFESSORUM
PRO
DOCTORIS MEDICINAE LAUREA
HONORIBUS ET PRIVILEGIIS
RITE AC LEGITIME OBTINENDIS
IN ALMA AC CELEBERRIMA REGIA SCIENTIARUM
UNIVERSITATE HUNGARICA
PUBLICAE DISQUISITIONI
SUBMITTIT

JOSEPHUS PECHANETZ.

Theses adnexae publice defendentur in palatio Universitatis maiore mense Junio die 1843.

BUDAE,
typis Joannis Gyurián et Martini Bagó.

Der Schöpfer bereicherte Luft, Erde und Wasser für die Menschen mit Millionen Nahrungsgattungen, die sie alle nach Selbstkenntniß auswählen und gebrauchen dürfen. Man kann das Schmackhafte mit dem Nützlichen verbinden, ohne sich zu grober Kost des Landvolkes herabzuwerfen, oder auf die bis zum Tode stimulirende Küche der Vornehmen zu gerathen.

Medium tenuere beati.

MAGNIFICO AC SPECTABILI

DOMINO DOMINO

JOAN. LUDOV. SCHEDIUS,

S. C. et R. A. M. CONSILIARIO, AA. LL. et PHILOSOPHIAE DOCTORI, COMPLURIUM II. COMITATUUM T. J. ASSESSORI, ERUDITAE SOCIETATIS HUNGARICAE, et CAES. RUSS. UNIV. CHARCOVIENSIS HONORARIO, SOCIETATIS AUTEM REG. SC. UNIVERSITATIS GÖTTINGENSIS CORRESPONDENTI MEMBRO, LATINAE JENENSIS SOCIO, REG. SCIENT. UNIVERSITATIS HUNGARICAE RECTORI, PROUT et FACULTATIS PHILOSOPHICAE AD EANDEM REGIAM UNIVERSITATEM SENIORI PROFESSORI EMERITO etc. etc.

V I R O

JUSTITIA, AMORE ET MERITIS

IN PATRIAM

ERUDITIONE, ELOQUENTIA

HUMANITATE ORNATISSIMO

SCIENTIARUM ARTIUMQUE

MAECENATI LIBERALISSIMO

IN PUBLICUM

SUMMAE VENERATIONIS SPECIMEN

EXILES HASCE LABORUM ACADEMICORUM PRIMITIAS SACRAS

ESSE VULT

DEVOTISSIMUS

AUCTOR.

Caput I.

De Nutrimentis.

§. 1. **N**utrimenta immediate pro vita sustentanda necessaria esse, plenamque eorum subtractionem mortem serius ociusve inducere, nemini non notum; quare, quae in seligendis nutrimentis observanda sunt, hic locorum sola perlustranda restant.

§. 2. Homo inter reliqua animalia excellit et eo, quod non unico alimentorum generi adstrictus, verum illi inter plura ac varia seligendi concessa sit facultas. Ingens tamen alimentorum numerus magnaque inter illa diversitas iam antiquos naturae scrutatores eo perduxit, ut illa in duas dividerent classes, quarum una nutrimenta ex regno animali, altera illa ex regno vegetabili coprehenderet.

§. 3. Alimenta regni animalis in genere plus nutriunt, quam illa vegetabilis, exceptis mucilaginosis; farinosis, saccharum majori quantitate gerentibus, id tamen incommodi habentibus, quod acidam fermentationem lubenter subeant. Optime sanitati prospicimus victu ex utroque regno petito. Etenim experientia teste constat, victum aut vegetabilem aut animalem merum diutius continuatum sanitati obesse; illum organorum digerentium relaxationem, acidum, flatulentiam, pituitam et inde mala dependentia; hunc scorbuticam diathesim humorumque corruptionem generare, mixtum autem malis ex singulo scaturientibus occurrere.

§. 4. Quod singulas alimentorum species attinet, monendum, ut crebrior fiat alternatio, utpote unus idemque cibus longius continuatus nauseam inducens valetudinem offen-

dit. Sunt autem substantiae, quae quin recensita proferant incommoda, per logius feruntur tempus, id quod potissimum de pane valet. Quodsi mihi quis objiceret, homines sat longo tempore uno eodemque nutrimento absque ulla sanitatis turba usos fuisse, huic ego! — nulla regula sine exceptione. — Graviores corporis labores, motusque in aëre libero crebrior, duriores tenacioresque sibigunt cibos. vita autem sedentaria teneriores digestu faciliores exigit. — Illud rustici, hoc literati testantur.

§. 5. Mammalia nullo morbo detenta in aëre libero degentia, nec in stabulis saginata, perfectum corporis incrementum nacta, optimam largiuntur hominibus carnem; in hac enim partes constituentes nimirum fibra, albumen, osmazomum, gelatina atque pinguedo ea ratione conjunguntur, ut nulla nimium in modum exsuperat; qualitas haec per diversum praeparandi et asservandi modum varie varieque modificatur.

§. 6. Diversitatem praeparationis summum in dignitatem carnis exerere influxum, extra omne collocatum reor dubium. Maxime laudanda caro assata et torrefacta; in his enim partes nutrientes maxime retinentur; caro per repetitam adfusionem juris in superficie acquirit crustulam, qua impeditur, quominus humores nutriticii effugiant, atque in vapores dispareant. — Coctio reddit fibram quidpiam molliorem, magis resolubilem, et hinc eupeptam; in hunc finem caro cum aqua flammae adponitur, et modica salis culinaris et herbarum subaromaticarum additamento conditur; sub hac coctione aqua in jusculum mutatur, quod cuncta elementa nutrientia et excitantia in se continet, quae caro ipsa sub hac praeparatione perdidit quippe: gelatinam, osmazomum, pinguedinem variosque sales; albumen sub forma spumae sursum ascendentis deponitur.

§. 7. Jusculum qua nutrimentum sane summe nutriens, roborans et ob cohaesionis modum jam ipsum eupeptus consideratur; hinc juscula concentrata vel nimis larga in genere

junioribus, plethoricis aut polyblennicis individuis minus conducunt. Celebratissimus iam Boërhave erroneam vituperat illorum opinionem, qui juribus concentratissimis, et gelatinis debili stomacho succurrere student, quum illae dapes a iusta duntaxat vi digestrice subigantur, et hac defficiente in merum gluten mutentur.

§. 8. Modificatur porro qualitas carnis per methodum praeparandi, sic dictam emollitionem in proprio vapore (das Dämpfen); sub hac operatione vapor calidissimus fibras intime penetrat, cohaesionem imminuit; quin succus proprius subtrahatur, et quin caro dura evadat; partes nutrientes hac ratione quidem solutae, ast non extractae in carne concentratae retinentur, quapropter caro in vapore cocta magis nutrit, ac consueto modo parata.

§. 9. Quod vero asservationis modum attinet, hic aequali ratione summum in carnis qualitatem exercet influxum: caro sale culinari et nitro, aceto per aliquod tempus tractata, postmodum siccata, dum in aëre perflante suspenditur, vel dum fumo induratur, succo fere omni orbatur, et sola fibrina tenaciore instructa remanet; carnem tali modo siccatam parum succi nutrientis suppeditare, quid quod et irritantem induere qualitatem sponte sua elucet.

§. 10. Inter animalium domesticorum carnem praecipuum locum sibi vindicat caro bubula, summe nutriens, facilisque digestu; caro taurina hircinum fere saporem praebet et tenacitate inamoena deprehenditur; caro vaccina parum aestimatur, eo minus vaccarum illarum, quae iam plures vitulos edidere; caro vitulina, quae imprimis ex fibra tenera, gelatina facile separanda, albumine pro aetate plus minus tenui, muco in recens natis nimium aucto tandem ex pinguedine consistit, haec quidem parum nutrit, ast ventriculo comissa facile subigitur; caro agnina, haec quidem levis et tenera, parum tamen nutriens, et ob pinguedinem facile coagulabilem subviscosam, digestioni non bene submittitur; quam ob rem nonnisi rite condita et assata, aptum alimentum vocari

potest; caro vervecina ob fibrarum tenacitatem, et majorem pinguedinis molem in coagulum adeo prona, facile ventriculum obruit; caro arietina ob saporem hircinum inamoenum tenacitatem fibrae omnem fere vetat usum; maxime consentanea et laudabilis est caro caprae junioris per unum duosve menses lacte materno nutritae, utpote excellens fibra molliori et gelatina nutriente odorisque ingrati defectu; adultior tamen jam habet carnem densam, pravo succo scatentem, quare mensis non apponitur, eo minus deterrimi hirci (Ziegenbock) caro. Aeque minus quadrat caro suillina fortiorem digestionis apparatum exposcens variisque malis, uti transpirationis suppressioni, pituitae impetiginibusque generandis favens, quare etiam eius usum sapiens Moses Hebraeis interdixerat. Caro vero porcelli lactei (Milchferkel) et porcelli delici (Spanferkel) est fibrina admodum tenera plus gelatinae minusque pinguedinis ac adultorum instructa, quam ob rem pro cibo suavi et pro digestioni apta habenda sit censeo

§. 11. Caro ferina fibrarum tenacitate, et larga gelatina excellens, nutrimentum ventriculo etiam debiliori accomodatumque praebet; avium juniorum caro tenera, sapida et gulae et ventriculo blandiens large nutrit. Inferioris notae carnem aquaticae, multo praestantiorem praebent sylvas terrasque incolentes aves.

§. 12. Multum de virtute piscium inter medicos disputatum, jamque lis adhuc sub judice est. — Quare in genere de noxia eorum qualitate relata sunt, merito nunc ad fabulas pertinent. In fluminibus puris supra solum arenosum degentes praeferendi sunt iis ex paludosis stagnis venientibus; gaudent carne tenera, facileque digestu; qua destituuntur maritimi, palato licet magis arridentes, rarius in usum trahendi. Omnis piscis recens consumendus, quippe quod diu asservatus facile corrumpitur, cui tamen arte asservandi nunc cognita (sale condiendo) occurritur. Cum omni aromate careant pisces, ob pinguedinem aegre digerendi: hinc acetum, sal aliaque condimenta ipsis adjiciuntur. — Inter reptilia magnam sibi com-

paravit famam testudo tenera carne et pinguedine facile digestu largiterque nutriente instructa. His se associant cancri, ostreae, mitylli, qui pro deliciis habentur, ast majori copia comesti ventriculum obruunt.

§. 13. Praeter carnem alia adhuc nutrimenta ex regno animali originem ducunt. Lac, quod crudum et coctum assummitur. Coctum quidem diutius asservandum, ob albumen autem coagulatum difficilius digerendum. Dependet porro lactis qualitas non solum ab animalis specie, verum etiam ab ejus sanitate et nutrimentis. Lac cum aliis cibis unitum difficilius digeritur. Varia autem lactis praeparatione varia obtinentur producta quippe: butyrum et caseus, quae, utut digestu difficilia, recentia tamen largiter nutriunt. Ova debilioribus ructus aliaque gravamina generantia a fortiori subiguntur ventriculo, ad coagulationem perfectam cocta, aeque ac cruda digestioni resistunt.

§. 14. Cibi vegetabiles. Plurimae fructuum horreorum species, saltem in nostro climate magis refectioni, quam nutritioni inserviunt, licet inter nostrates haud paucae numerentur, quae leniter nutriunt, uti quidam recentiorum auctorum adfirmant. Sanis tempore calidiore fructus aciduli crudi, debilioribus ad flatulentiam dispositis cocti conveniunt, inter quos pira, poma, et ficus majorem sacchari partem continentes eminent. Quamvis drupacei et bacciferi fructus, prunis malisque exceptis, aquosi majori copia flatulentiam causent, attamen plurimi eorum reficiunt aestumque temperant. Uvae reliquis fructibus excellentes sanis, aegrisque, ubi cetera vetantur, gratum exhibent temperans nutriensve. Nuclei magnam olei pinguis quantitatem gerentes, a ventriculo sat forti subigendi, large nutriunt, debiliorem autem ventriculum obruunt, rancidae corruptioni admodum faventes. Ita agunt nuces juglandes, avellane, amygdalae.

§. 15. Semina farinosa seu cerealia facile digeruntur et multum nutriunt, eminent inter haec triticum et secale cereale, quorum illud amylo, hoc principio abundat saccharino. Hor-

deum secali cereali plus saccharum, minus amylum; avena omnium minimam gerit proportionem. Cum tritico convenit oryża majore mucilaginis quantitate referta. Adaugent porro zea (mais), milium, fagopyrum alimentorum copiam.

§. 16. Legumina, farina scatent graviori, multum quidem nutriente, sed validam digestionem requirente, quare hominum debiliorum et vitam desidem agentium ventriculum gravant. Maxime vero digestionis organa molestantur, si cum folliculis suis comedantur omni digestioni resistentia. Immatura majorem principii sacharini continent quantitatem nutriuntque.

§. 17. Plurimae radices materia nutriente, amylo, mucilagine instruuntur, quo tubera solani tuberosi pertinent; radix dauci carotae, dauci cretici saccharum magna continet copia, qua defectum amyli recompensare videntur. Magis condimenta quam nutrimenta suppeditant radices acres, uti raphani rusticani, armoraceae, cepae, allii. Olera et herbae praeter aliquam albuminis et mucilaginis quantitatem parum nutrientis gerunt, succo scatent in fermentationem admodum prono, quare in ventriculo minus valido digestionem retardant flatusque evolvunt, et ad haec sola restrictis debilitatem et cachexiam inducunt. Reliquis succulentior excellit cucumis. —

§. 18. Fungi natura animali magis adpropinquantes large quidem nutriunt, ast ob eorum texturam corio non absimilem difficulter digeruntur. Praeparatione quidem sapidiores, ventriculo autem minus grati redduntur. Caveat qui illos colligit, ne comestibiles cum venenatis confundat, magna inter utrosque existente similitudine, sapore non semper distiuquendi.

§. 19. Inter nutrimentorum ex regno vegetabili oriundorum praeparationes, panis memoratu dignissimus, utpote communissimum ac frequentissimum alimentum ex tritico et ceteris seminibus cerealibus parandum. Albissimum panem ex tritico spelta parant, qui citissime exsiccans, asservationi diuturniori minus aptus observatur. In australibus praeterea regionibus,

uti in Gallia ex farina milii, in Bretagne ex fagopyro, in America ex zea mays panem sibi parant; regionum septemtrionalium incolae arborum corticis farinae admiscent, inferioris notae minusque grati saporis pane vescuntur. Solummodo tempore calamitatum publicarum hordeum, avena ad parandum recipiuntur panem. Qualitates panis boni sunt: sit omnis panis aequaliter coctus, levis, ad digiti adpulsum resonans, internaque ejus pars non glutinosa aut tenax.

§. 20. Quae insipidis saporem addunt, ingratum corrigunt, digestionem, ventriculi vires excitando, promovent, condimentorum obtinerunt nomen, quorum praecipua breviter enumerabo. Omniúm communissimum est sal, sine quo paucissima solum assumuntur nutrimenta; carnem pinguem digestu faciliorem reddit, partim alimenta solvendo, partim ventriculum stimulando; cibosque vegetabiles in fermentationem illis propriam proclives ita determinans, ut haec praecaveatur. Qua condimentum saccharum adduci meretur, ut quod non solum acidarum, amararum acriumve substantiarum saporem corrigit, verum etiam intimam inter pinguia et aquosa efficit unionem. Acetum non solúm corruptioni resistit, sed etiam nutrimentis gratum conciliat saporem, fervorem minuens, aestumque temperans. Ne autem eius magnae deperdantur virtutes, acetum purum, nec acidis mineralibus, nec aliis acribus contaminatum sit, oportet. Acri principio oleoque aethereo scatentes plantae pro condimentis declaratae, varios exerunt effectus. Fortiorum stimulantium zona fervida genitrix, ut incolae haberent, quo contra aestum, ventriculum relaxatum, se defenderent. His adnumerantur: zingiber, piper, cubebae, cardamomum, cinnamomum, caryophylli, nux moschata, quorum omnium usus in nostro climate arctioribus limitibus circumscribendus. Inter nostrata condimenta cuminum, anisum, foeniculum, satureja mitius agunt, minusque exaestuant. Maiorem acrium quam aromaticarum partium semina synapis, raphanus, armoracia, cepa, allium gerunt, id peculiare habentes, quod digestionem pinguium farinosa-

rumve promoveant, flatus aut pellunt aut supprimunt, nec non pituitae in primis viis generationi obsint.

§. 21. Cum non omnia nutrimenta recentia assumi, aeque minus omni tempore qua talia procurari possint, vario modo tractata pro futuro conservantur usu. Ad antiquissimas nutrimenta conservandi methodos siccatio pertinet vel fornacis, vel solis calore absolvenda, qua mutrimentorum qualitates minime mutantur, verum modo particulae magis condensantur. Eadem perstat carnem assandi methodus, reliquis praeferenda. — Diutissime asservari valent carnes fumo induratae, duriores, ventriculi subactioni resistentes, fibram gelatina et albumine spoliatam, duram, tenacem exhibentes. — Pinguem sale condimus carnem, quae huic praeparationi eo aptior, quo recentior; praesente enim iam aliqua in putredinem proclivitate sal eo magis illam promovebit, quam inhibebit. Adauget porro sal stimulantem carnis proprietatem, qua fit, ut et debiliori feratur ventriculo.

§. 22. Plantae pro futuro asservantur usu saccharo, aceto, variisque aliis condimentis additis. In genere is conservandi modus praeferendus, qui simplicissimus nutrimentis nec alienas adjicit particulas, nec nimium eorum partibus nutritivis subtrahens, sanitati quam maxime consulit.

§. 23. Quod vero tempus nutrimenta assumendi attinet, hoc pro maxima parte ab hominum dependet consuetudine, quorum plurimi certum comestionis tempus observant. Quae quidem consuetudo certis diei horis sese adstringere non solum naturae humanae convenit, verum etiam integrae familiae ab hoc more non absque noxia recedere possunt. Infantibus autem, cum parciorem quantitatem ciborum una vice assumant digestioque in illis tam rapide procedat, victus est frequentior propinandus.

§. 24. Quaeritur nunc, quoties de die, quandoque victus assumendus ab homine sano? Clima, labores, certa corporis constitutio, vivendi ratio maxime in hujus quaestionis determinationem influunt, ita, ut sint, qui semel de die mense

accumbant, licet natura meridiem et vesperas versus pastum exigat. — Sero prandium assumentibus jentaculum, non uti ex more consueto fluidum, sed solidum facile digestu convenit. In coenandi tempore prandii praegressi semper respectus habendus, attendendumque, ut debitum temporis spatium intersit — de regula duae ante cubitum horae. Recte hinc diaetetica in seram noctem protractas coenas vituperat, utpote somnum inquietum, cephalaeam, aliaque mala inducentes nullo ciborum assumendorum habito respectu. Coena sit autem levis, nec ex duris, siccis, aut difficulter digerendis substantiis constans, quantitate parcior prandio; hinc — si vis, sit tibi nox levis, sit tibi coena brevis. — Pastum levis insequatur motus, nulli corporis aut mentis graviores labores, nec immediatus somnus.

§. 25. Quoad ordinem assumendorum nutrimentorum varios viriae terrae gentes mores receperunt; apud plurimos fluida pastum inchoant, et solidiora finiunt; aliae inversum observant ordinem. Quid praeferendum, sponte fluit, sitis enim alioquin sub comedendo exurgens, nullo fluido praemisso, facile ad immodicum seduceret potum assumendum. — Nimiam ciborum varietatem, incongruamque miscelam sanitati maxima struere pericula, et ratio et experientia confirmat. Major illorum diversitas gulae blandiens facile ad errores seducit diaeteticos, omnisque oppletio non levibus mulctatur incommodis. Modernus mos mensae adsedere, praeferendus veteri illi adcumbere. — Erant, qui alimentorum intra nycthemerum assumendorum quantitatem calculo determinare conabantur, ast absque felici successu. Variat enim pro diversa hominum consuetudine, aetate, anni tempore, majori aut minori ventriculi energia, laborum genere, ciborum qualitate, aliisque accidentalibus circumstantiis.

§. 26. Variant nutrimenta pro diversitate anni temporis; hyeme solidum et animalem, aestate levem fluidumque, hyberno tempore calefacientem, aestivo temperantem conducere victum jam profani norunt. Non minus differt victus pro diversitate aetatis; aetas infantilis victum largum, animalem potumque calefacientem vetat; quem ex opposito senilis exposcit, virilis utcunque fert.

Caput II.

De Potulentis.

§. 27. Potulenta reapse fluida sistunt nutrimenta; differunt ab his minore partium nutritivarum copia, majore autem

humectandi facultate. Cum fluidorum quantitas in organismo illam solidorum longe exsuperet, cum per tot tamque diversas consumatur ac dissipetur vitae operationes, continuamque exigat restitutionem, non mirandum potulenta adeo necessaria esse; si quidem iis carere nequeamus sitisque fame longe intolerabilior sit. Variant autem potulenta ita, ut sint simplicia et artificialia, cum, vel absque fermentatione parata aut destillatione obtenta.

§. 28. Aqua pura recens omnium simplicissimum potulentum, quod natura cuilibet sano assignavit, sitim egregie fallens, reliquis praeferenda esset, nisi magis complicata vivendi ratio ejusdem usus arctioribus circumscripsisset limitibus. Erant, qui aquam pro obsoluto sanitatis prorogandae remedio habent, aeque ac ii, qui plenarie ab ejus usu abstinent, cujus ratio facile patet; illi nimirum largum eius usum facientes menstrua nimis diluenda digestionis officinam debilitant; hi autem necessariam humorum quantitatem denegando arganismum circulationis, secretionis vehiculo destituunt.

§. 29. Quae viribus medicatricibus scatent aquae minerales, cum aegris conveniunt, pro ordinario potu ac quotidiano sanis non quadrant. Cum lac crudum hauriri potulentique vices gerere posset, nisi pinguedo ipsi propria potus ordinarii virtutes sufferret, hic solummodo nominasse iuvabit.

§. 30. Quod natura minime exigerat, consuetudo homini adeo necessarium reddidit, ut vix eo carere valeat. Sic potulentorum, infusa calida sub nomine potus theati, arabici, ac eorum, quae his substitui solent venientia, in auxilium trahentes, numerum adauximus. Utut coffeam tot substantiae supplere depraedicentur, nulla tamen eius virtutibus instructa nota, Cichoreum ei substitutum diu continuatum oculos hebetat, non ita Cyperus esculentus L. Ubi semel potus calidus assumendus, arabicus reliquis praeferendus. Quamvis enim nervos debilitat, sanguinis motum intendit, congestiones in imum ventrem et hemorrhoides producit, attamen mixtus a lacte lenitur nutrientem acquirit qualitatem, merus autem animum exhilarat, digestionemque promovet.

§. 31. Thea Hollandica vacuum stimulum ventriculo applicat, quo hunc et systema nervosum debilitat; Hollandicam sapore maxime aemulantur folia Clinopodii vulgaris L. Substituuntur folia agrimoniae eupatoriae L., veronica, fragaria vesca ab iisdem noxiis effectibis non libera, quos genuinae theae tribuimus. —

§. 32. Longe majoribus virtutibus excellit potus ex seminibus cacao paratus, cum praegressis nulla ratione compa-

randus, qui addita siliqua Vanillae ventriculum vix gravat. Exposcit quidem persistentem digestionem, ast largiter nutrit. Quo minus fortioribus, plethoricis, vitam desidem gerentibus convenit; eo magis vita debilis humorum exinanitio ejus efflagitant usum, dummodo digestio non sit prostrata.

§. 33. Quae fermentationem subierunt potulenta, cerevisia ac vinum eo magis commemorari merentur, quo magis aqua rejecta pro potu ordinario hauriuntur. Si potum ordinarium cupimus, cerevisiam censeo vino esse praeferendam. Minus enim stimulat calefacitque, id quod multum a praeparatione ac intensitate eius dependet. Quod partes constituentes cerevisiae attinet, ad has generatim praeter aquam et spiritum vini adhuc Lupulin, sacharum, mucus, productum extractivum, calcaria phosphorica, et magnesia numerantur. Bona riteque fermentata cerevisia multum sachari, mucilaginis, minus alcoholi gerens, nullam prodit acidam indolem, nec aliis peregrinis in locum humuli lupuli positis inquinata est. Domestica quidem cerevisia sitim magis fallit aestumque temperat; ast in acidam fermentationem subeundam proclivior diarrhoeam ac stranguriam causat.

§. 34. Praeter principales, alcohol et aquam, quibus constituitur vinum, partes aliae adhuc variae ejus virtutem modificantes, uti acidum tartricum, lixivia mucilago, sacharum, principium extractivum, taninum commemorari merentur. Stimulans vini virtus in organismum directa per enumerata ita modificatur, ut in reproductionem alium atque alium exerat effectum. In genere vinum stimulando vitam excitat, labore gravi exhaustis gratum simul et roborans exhibet remedium. Infantibus ac juvenibus vinum venenum est; viris rarus, senibus frequentior esto usus. — Vinum lac senum. Sicuti non omnis aetas, ita nec omnis corporis constitutio vini usum fert.

§. 35. Ex vinorum aetate et reliquarum partium constituentium proportione magni in organismum redundant effectus, ita, ut juniora acidula tartaro referta reproductionem laedant; aetate autem provecta dejecto tartaro alcohole magis evoluto valetudini faveant. Vina rubra austera laxiore constitutione instructis ac in crebras excretiones dispositis consulunt; ad alvi segnitiem dispositis vero obsunt. — Stimulant unaque nutriunt dulcia vina majore alcoholis et sachari copia instructa, quare eorum dosis minor, rariorque sit, oportet.

§. 36. Spiritus vini ex vino aut alia in fermentatione vinosa detenta substantia obtinendus, fortissimum exhibet stimulans jure ex diaeteticorum classe ad illam therapiae reli-

gendum. Interim moderatus usus solum iis concedendus, qui constitutione lymphatica, pastosa, temperamento phegmatico instructi sunt, aut incolis locorum paludosorum, nemorosorum per graves corporis labores admodum defatigatis ac debilitatis; secus strenue, ejus usus diaeteticus interdicendus, nam mala inde propululantia sunt innumera, qua ex causa Senatus Londinensis usum eius interdicere iussit. Mixtum ex alcohole, aqua calida, saccharo, succo citri sub nomine „Punsch" veniens, utut aliis gratissimum raro adhibendum ac magis vituperandum esset, nisi diluta alcoholis vi stimulans a systemate cerebrali ad cutaneum derivaretur.

§. 37. Reliquae circa potum observandae regulae, tum tempus, tum quantitatem respiciunt. Suadent auctores debili ventriculo, ne fluidorum inundetur copia, minorem potus quantitatem. Abstinentia plenaria a potu pertinacem alvi obstipationem, nec non scorbuti inducit symptomata. Calculus, quem duxerunt, intermedius ita sit constitutus, necesse est, ut nutrimentorum assumtorum pondus bis superet. Adaugetur quantitas potus assumendi tempestate fervida, sicca, laboribus vires exhaurientibus, sudores excitantibus, aut topice irritantibus.

Theses defendendae.

1. Homini mixtus convenit victus.
2. Continua remediorum variatio vallicantem designat medicum.
3. In scrophulis sol, aër, et aqua plus praestant, quam pharmaca.
4. Non semper symptomata laesionibus, nec laesiones symptomatibus respondent.
5. Animi foecunditas in foeminis saepius in causa est sterilitatis.
6. Medicus, qui collegam invidia persequitur, animi sui imbecillitatem prodit.
7. Exstirpare; amputare nequaquam est sanare.
8. Humanitas, religio, prudentia, his medicus ne careat.
9. Thoracula phthiseos et chloroseos saepe causae.
10. Quale nutrimentum, talis sanguis
11. Homo malus bonus medicus esse nequit.
